

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

PAGINA BIANCA

REGIONE PIEMONTE

PAGINA BIANCA

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PIEMONTE R 010 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	0	1684	3089	19272	0	2409	23029	4380	9837
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	249	687	725	2770	254	593	6818	2473	2622
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	273	1.047	1.016	4.144	275	598	9.181	3.321	3.462
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	86	55	159	2	0	750	260	320
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	338	1.277	540	1.692	0	0	813	1.300	643
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	10	17	22	0	0	32	23	30
NUMERO INFRAZIONI	3	66	37	129	0	0	558	177	240
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	28	9	21	0	0	98	74	58
c) composizione	0	4	1	1	0	0	0	1	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	1	0	0	0	0	0	4
e) etichettatura e presentazione	0	2	10	8	0	0	5	2	6
f) altro	0	33	23	53	1	0	332	61	81
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	5	120	102	247	1	1	741	461	270
b) notizie di reato	0	4	1	7	0	0	3	0	7

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

PIEMONTE

R 010 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. GIANFRANCO CORGIAT LOIA

TELEFONO: 011 4322223

TIPO DI STRUTTURA :

DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

4

PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	
		ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	19.174	1.112	183	3.479	234	2.076	2.652	843	2.427
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	11.442	1.093	170	3.224	161	1.431	96	171	2.151
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	31.602	15.265	847	5.329	254	1.180	53	220	2.523
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1.052	205	16	173	0	1	5	35	537
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	68.087	2.921	2.041	696	0	0	26	50	651
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	220	44	4	7	0	0	0	0	36
NUMERO INFRAZIONI	214	81	16	107	0	0	3	55	198
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	17	79	0	324	0	0	2	22	336
c) composizione	121	8	0	1	0	0	0	0	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4	6	1	0	0	0	0	0	7
e) etichettatura e presentazione	3	4	1	5	0	0	0	0	4
f) altro	29	30	6	269	0	5	1	0	59
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	1.075	193	17	180	0	3	2	76	328
b) notizie di reato	30	21	6	22	0	0	0	0	15

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO 2001

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PIEMONTE R 010 000 0

PIEMONTE

R 010 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DIISTRUTTURA:

DESCRIZIONE: A.R.P.A.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELL'ARIGLIO
NUERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI					
		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE													
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre									
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																		
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	93	10	0	0	1	0	0	9	0	0	0	0	10				
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
02 04	Altre carni	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	240	16	0	1	2	0	0	13	0	1	0	0	17				
	TOTALE	378	26	0	1	3	0	0	22	0	1	0	0	27				
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																		
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 02	Teleostei	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 03	Filetti e trance di pesce	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 07																		
03 08	Molluschi cefalopodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 09	Echinodermi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 10	Crostacei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	TOTALE	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
5. GRASSI ED OLI																		
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	143	36	0	0	0	0	0	31	0	0	5	36					
15 07 01 00	Olio di oliva	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	10	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1				
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	6	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1				
	TOTALE	149	37	0	0	0	0	0	32	0	0	5	37					

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
11. VINO															
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
22 05	Vini di uve fresche	180	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1		
	TOTALE	180	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1		
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO															
22 03	Birra	36	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1		
22 06	Vermut e vini aromatizzati	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOTALE	75	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1		
13. GELATI E DESSERT															
21 05	Gelati e dessert	224	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5		
	TOTALE	224	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5		
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO															
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	54	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2		
	TOTALE	54	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2		
15. DOLCIUMI															
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
04 10	Miele	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOTALE	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI															
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	57	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1		
	TOTALE	57	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1		
17. PIATTI PREPARATI															
21 06	Preparazioni gastronomiche	1710	63	2	3	73	0	0	0	0	0	0	78		
	TOTALE	1710	63	2	3	73	0	0	0	0	0	0	78		
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE															
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	155	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2		
33 00															
	TOTALE	155	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2		

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	278	11	0	1	14	0	0	0	0	0	0	15		
	TOTALE	278	11	0	1	14	0	0	0	0	0	0	15		
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOTALE	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOT REGIONALE	5885	264	3	56	190	3	2	60	0	2	13	329		

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIAUTO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PIEMONTE

R 010 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. GIANFRANCO CORGIAT LOIA

TELEFONO: 011 4322223

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

6

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE	ETICHETTATURA	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI				
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE										
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI																	
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	553	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
04 01 02	Latte pasteurizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
04 01 03	Latte UHT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
04 01 05	Panna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
04 04	Siero di latte	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
04 05	Burro	119	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1			
04 07	Formaggi, latticini	4563	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1			
	TOTALE	5349	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
2. UOVA E OVOPRODOTTI																	
04 08	Uova di volatili in guscio	292	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	TOTALE	412	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI					
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE											
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre									
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																		
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	4312	8	2	1		0	3	2	0	0	0	0	8				
02 02	Volatile da cortile e loro frattaglie	864	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
02 04	Altre carni	138	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2722	5	3	1	0	0	0	1	0	0	0	0	5				
	TOTALE	8036	13	5	2	0	0	3	3	0	0	0	0	13				
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																		
03 01	Selaci	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 02	Teleostei	307	7	0	1	0	0	4	2	0	0	0	0	7				
03 03	Filletti e trance di pesce	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 05	Molluschi gasteropodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 06	Molluschi bivalvi	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 07										0	0	0	0	0				
03 08	Molluschi cephalopodi	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
03 10	Crostacei	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3				
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	127	3	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0				
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	TOTALE	684	10	0	3	0	0	4	3	0	0	0	0	10				
5. GRASSI ED OLI																		
02 05	Lardo	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
15 01	Grassi alimentari animali	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1				
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1				
	TOTALE	30	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1				

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI					
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE											
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre									
19. ADDITIVI																		
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
TOTALE		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																		
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti													0				
TOTALE		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
21. ALTRI ALIMENTI																		
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
TOTALE		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIAUTO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE